



RAMAZAN GÜLLACI

4 yaprak güllaç
1 kilo süt
1 bardak şeker
200 gr çekilmiş ceviz
1 bardak gül suyu
1 paket vanilya

Süt, şeker ve vanilya ile kaynatılır. Kaynayan süt oda sıcaklığında ılınmaya bırakılır. Güllaçlar bu ılık süte batırılıp, çıkarılır ve bir payreks kaba yayılır. Aralarına ve güllaçların üzerine ceviz serpilir. Arzuya göre gül suyu konulur.

Not: İsteğe göre güllaca lohusa şekeri, hindistancevizi rendesi veya kaymak ilave edilebilir.

